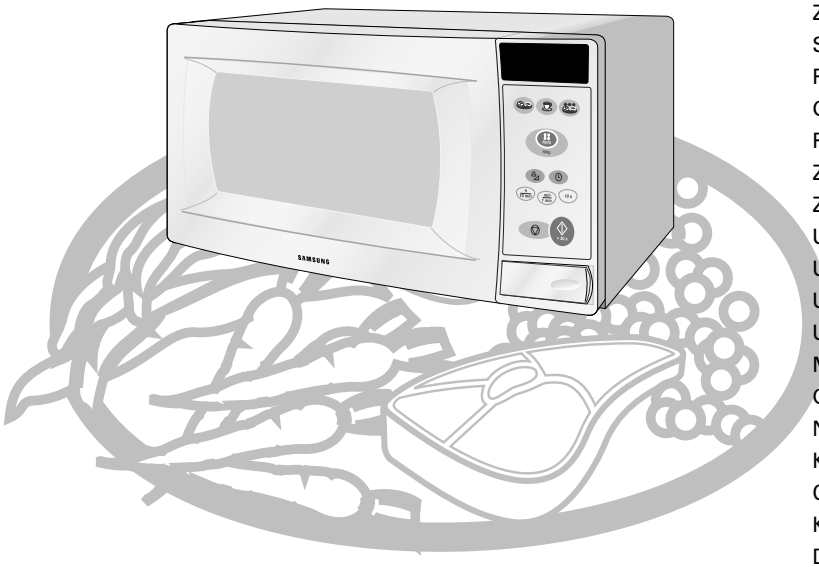
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i Książka kucharska

M1630N / M1610N



Skrócona instrukcja obsługi 2
Kuchenka 3
Akcesoria 3
Panel sterowania 4
Używanie instrukcji obsługi 5
Warunki bezpiecznej eksploatacji 5
Instalacja kuchenki mikrofalowej 7
Ustawianie czasu (M1630N) 7
Zasady działania kuchenki mikrofalowej 8
Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni 8
Postępowanie w razie wątpliwości lub problemów 9
Gotowanie/Odgrzewanie 9
Poziomy mocy 10
Zatrzymanie gotowania 10
Zmiana czasu gotowania 11
Używanie funkcji szybkiego podgrzewania (M1630N) 11
Ustawienia funkcji szybkiego podgrzewania (M1630N) 11
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania (M1630N) . 12
Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania (M1630N) 12
Manualne rozmrażanie żywności (M1610N) 12
Gotowanie wieloetapowe (M1630N) 13
Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej .. 14
Książka kucharska 15
Czyszczenie kuchenki 20
Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej 21
Dane techniczne 21

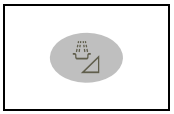
Code No.: DE68-01970A

Skrócona instrukcja obsługi

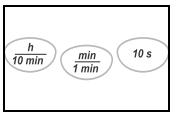
PL

Model : M1630N

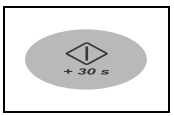
Chcesz coś ugotować



1. Umieść żywność w kuchence.
Wybierz poziom mocy wciskając przycisk raz lub więcej razy.



2. Ustaw czas gotowania wciskając przyciski **10min**, **1min** lub **10s** według potrzeby.

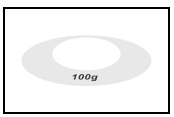


3. Wciśnij przycisk .

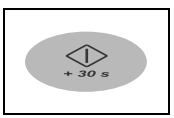
Rezultat: Rozpocznie się gotowanie. Zakończenie gotowania jest sygnalizowane czterokrotnym sygnałem dźwiękowym.

Chcesz cos rozmrozić

1. Umieść zamrożoną żywność w kuchence.
Wciśnij przycisk **Auto** ( ).
Rezultat: Wyświetli się wskazanie:( )

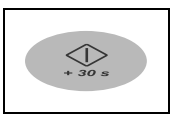


2. Ustaw wagę żywności wciskając przycisk **100g**. według potrzeby



3. Wciśnij przycisk .

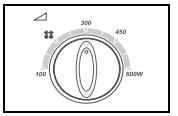
Chcesz przedłużyć czas gotowania/rozmrażania



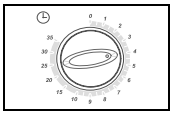
Pozostaw żywność w kuchence.
Wciśnij jeden raz przycisk **+30s** dla każdych 30 sekund, o które chcesz przedłużyć gotowanie.

Model : M1610N

Chcesz coś ugotować

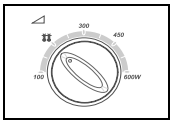


1. Włóż żywność do kuchenki.
Wybierz poziom mocy obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**.

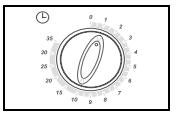


2. Ustaw czas gotowania obracając pokrętłem **TIMERA**.

Chcesz coś rozmrozić

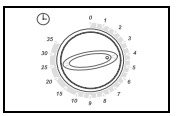


1. Obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY** wybierz symbol ( ).



2. Obracaj pokrętłem **TIMERA** aby ustawić żądany czas rozmrażania.

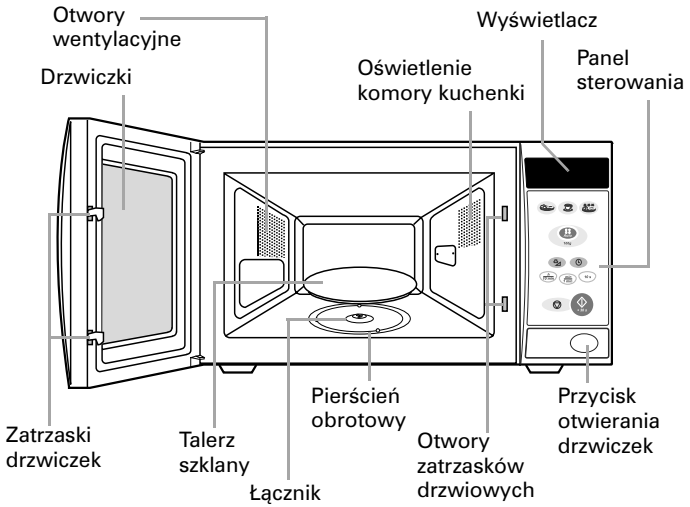
Chcesz zmienić czas gotowania



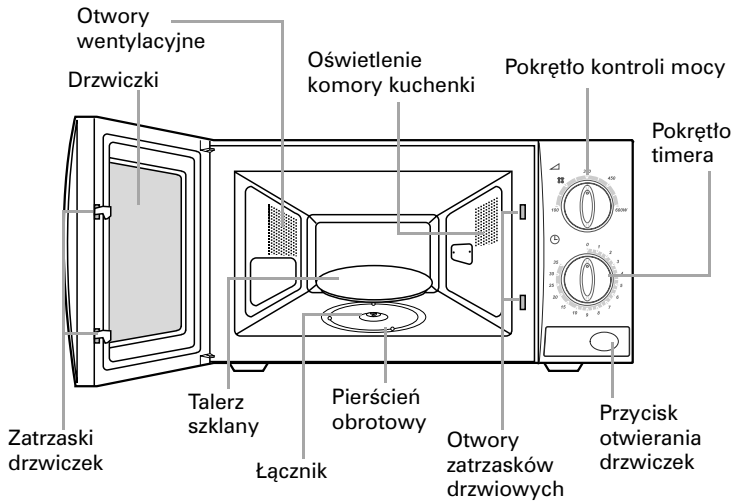
Pozostaw żywność w kuchence.
Obróć pokrętło **TIMERA** na żądany czas gotowania.

Kuchenka

Model : M1630N



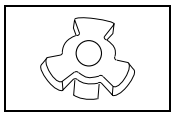
Model : M1610N



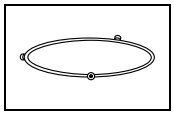
Akcesoria

PL

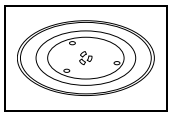
W zależności od modelu, kuchenka jest wyposażana w kilka akcesoriów, które mogą być używane na kilka sposobów.



1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie Łącznik obraca talerz szklany.



2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



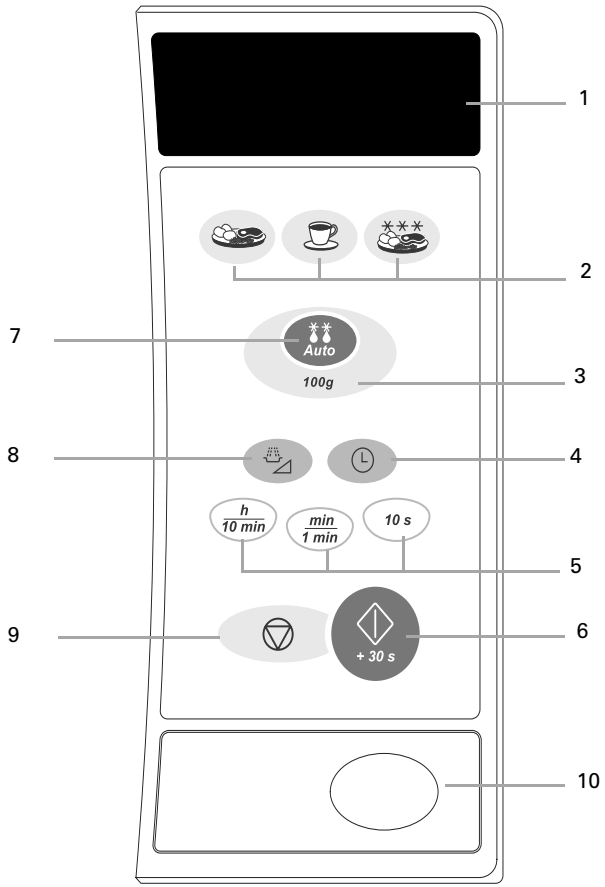
3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.

☞ **NIE WŁĄCZAJ** kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

Panel sterowania

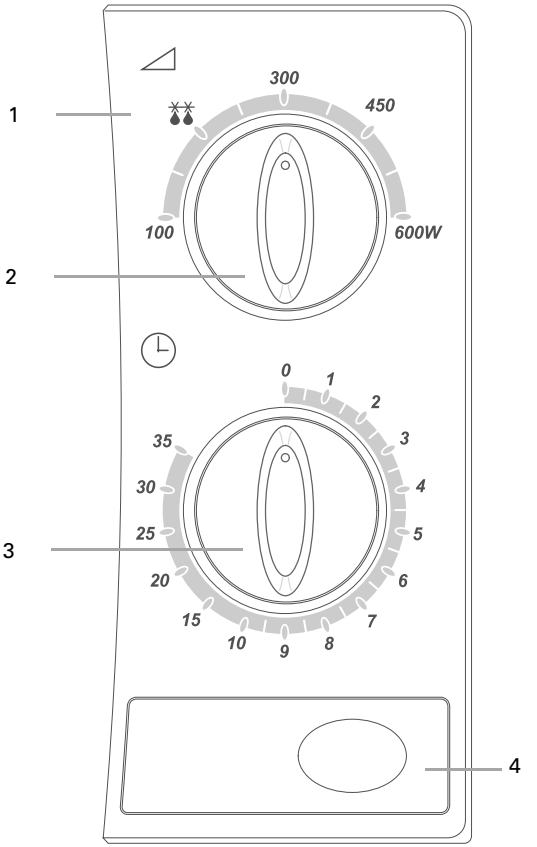
PL

Model : M1630N



1. WYŚWIETLACZ
2. PROGRAMY SZYBKIEGO PODGRZEWANIA
3. USTAWIANIE WAGI PRODUKTÓW
4. USTAWIANIE ZEGARA
5. USTAWIANIE CZASU
6. PRZYCISK START
7. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA
8. USTAWIANIE POZIOMU MOCY MIKROFAL
9. PRZYCISK STOP / KASOWANIE USTAWIEŃ
10. PRZYCISK OTWIERANIA DRZWICZEK

Model : M1610N



1. ROZMRAŻANIE
2. POKRĘTŁO KONTROLI MOCY
3. POKRĘTŁO TIMERA
4. PRZYCISK OTWIERANIA DRZWICZEK

Używanie instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziecie Państwo krótki opis trzech podstawowych rodzajów pracy kuchenki:

- ***Gotowania***
- ***Rozmrażania***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Państwa kuchence. Dzięki temu łatwiej Wam będzie odnaleźć odpowiednie przyciski. Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

Ważne

Uwaga

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

Nieprzestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a przednią ścianę, nie dopuszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.

(c) Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych. Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) Drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) Zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) Przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

Warunki bezpiecznej eksploatacji

PL

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:**
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę

2. **NIE PODGRZEWAJ**:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci
   - Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch
   Rada: Zdejmij skorupę, przebij skórkę, otwórz opakowanie itp.

3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej gdy jest pusta
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.
   Rada: Umieść w kuchence na stałe szklankę z wodą. Woda będzie pochłaniała mikrofale jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.

4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.

5. **ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej.
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.

6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni.
   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończeniu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.

7. Aby zmniejszyć ryzyko pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej do suszenia gazet
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

8. Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
- **ZAWSZE** odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać
- Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i **ZAWSZE** po podgrzaniu.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania i przenoszenia podgrzewanego naczynia. Naczynie może oparzyć, jeśli jest zbyt gorące.
- Pamiętaj o istniejącym ryzyku opóźnionego wykipienia gotowanego płynu.
- Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
  Powód: W czasie podgrzewania płynów moment wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że może on mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy poparzyć.
- W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej **ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY**:
  * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
  * Załóż czysty, suchy opatrunek.
  * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
- **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
- **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je dziecku.
- **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.

9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
- Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
- Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.

10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.

11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, a w szczególności pierścień obrotowy.
Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki czy rolek pierścienia mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.

12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia", szczególnie podczas rozmrażania.
Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.

13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bezpieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

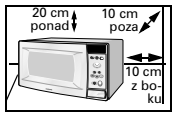
W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

WAŻNE

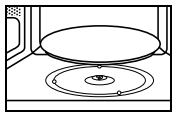
NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

Instalacja kuchenki mikrofalowej

Ustaw kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.



1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację (co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni po bokach i 20 cm powyżej)



2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.

3. Kuchenkę należy ustawić w miejscu zapewniającym swobodny dostęp do gniazda zasilania.

☛ Nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

☛ Dla Twojego bezpieczeństwa niniejsze urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym.

☛ Nie instaluj kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

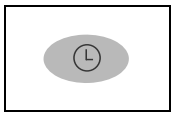
Ustawianie czasu (M1630N)

PL

Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświetlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy ustawić zegar:

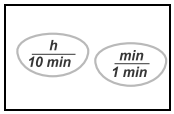
- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

✉ Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z letniego na zimowy i odwrotnie.

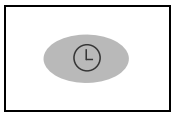


1. Aby wyświetlić czas w trybie... Wciśnij przycisk ◷ ...

24-godzinnym	Raz
12-godzinnym	Dwa razy



2. Ustaw godzinę przyciskiem **h**, a minuty przyciskiem **min**.



3. Po ustawieniu właściwego czasu ponownie wciśnij przycisk ◷ aby uruchomić pracę zegara.
Rezultat: Zegar jest wyświetlany zawsze gdy kuchenka nie pracuje.

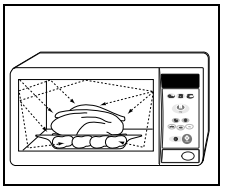
PL

Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu jak i barwy.
Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania***
- ***Szybkiego podgrzewania(M1630N)***
- ***Gotowania***

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozdzielane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu ugotowana równomiernie.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wewnątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - Ilości i gęstości
   - Zawartości wody
   - Temperatury początkowej (zamrożona lub nie)

☛ Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrzegać podanego w przepisie lub w tej instrukcji czasu odstania aby zapewnić:

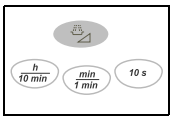
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie całej potrawy
- Jednakową temperaturę w całej potrawie

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym momencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo.

Najpierw umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Następnie zamknij drzwiczki kuchenki.

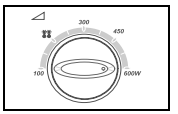
Model : M1630N



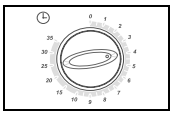
1. Wciśnij przycisk ⏲ i ustaw czas na 4 do 5 minut wciskając odpowiednią ilość razy przycisk **1min**.

2. Wciśnij przycisk ⏀.
   Rezultat: Kuchenka podgrzewa wodę przez 4 do 5 minut. Po tym czasie woda powinna się zagotować.

Model : M1610N



1. Ustaw poziom mocy **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**.



2. Ustaw czas na 4 do 5 minut pokrętłem **TIMERA**.

✉ Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany niższy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu do zagotowania się.

Postępowanie w razie wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

- To są zjawiska normalne.
  - Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
  - Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
  - Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

- Kuchenka nie działa po wciśnięciu przycisku ⏀ (M1630N).
  - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

- Kuchenka nie działa po obróceniu pokrętła **TIMERA** (M1610N).
  - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

- Żywność nie jest w ogóle ugotowana
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas i/lub wcisnąłeś przycisk ⏀ ? (M1630N)
  - Czy ustawiłeś dokładnie czas? (M1610N)
  - Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
  - Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

- Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
  - Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
  - Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

- Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie
  - Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
  - Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
  - Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

- Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
  - Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
  - Jeśli zakłóceniom ulegnie praca mikroprocesora kuchenki, może się skasować wskazanie jej wyświetlacza. Aby usunąć ten problem, po prostu odłącz i ponownie podłącz kuchenkę do gniazda zasilania, a następnie ustaw zegar kuchenki. (M1630N).

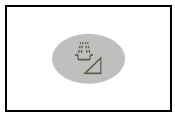
✉ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Odgrzewanie

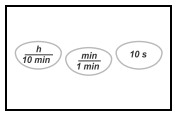
PL

Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność
ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim pozostawisz kuchenkę bez nadzoru.
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki kuchenki.

Model : M1630N



1. Wciśnij przycisk .
Rezultat: Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie 600W (maksymalna moc gotowania). Wybierz odpowiedni poziom mocy ponownie wciskając przycisk odpowiednią ilość razy do pokazania się właściwego wskazania na wyświetlaczu. Zajrzyj do tabeli poziomów mocy.



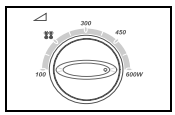
2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków **10min**, **1min** i **10s**.

3. Wciśnij przycisk ⏀ .
Rezultat: Włączy się oświetlenie komory kuchenki i rozpocznie się gotowanie. Po zakończeniu gotowania kuchenka wyda cztery sygnały dźwiękowe.

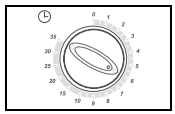
☛ **NIGDY** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

✉ Jeżeli chcesz szybko podgrzać potrawę z maksymalnym poziomem mocy (600W), po prostu wciśnij przycisk **+30s** dla każdych 30 sekund gotowania. Kuchenka rozpocznie pracę natychmiast.

Model : M1610N



1. Ustaw poziom mocy na maksymalny za pomocą **POKRĘTŁA KONTROLI MOCY**.
(**MAKSYMALNA MOC**: 600W)



2. Ustaw czas gotowania pokrętłem **TIMERA**.
Rezultat: Włączy się oświetlenie komory kuchenki i rozpocznie się gotowanie.

☛ **NIGDY** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

✉ Możesz zmienić poziom mocy w trakcie gotowania obracając **POKRĘTŁEM KONTROLI MOCY**.

PL

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

Poziom mocy	Moc wyjściowa
WYSOKI	600 W
ŚREDNIO WYSOKI	450 W
ŚREDNI	300 W
ROZMRAŻANIE (⁞⁞)	180 W
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W

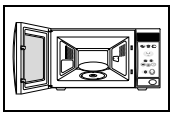
✉ Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.

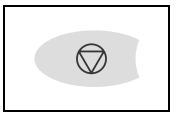
✉ Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

Zatrzymanie gotowania

Można zatrzymać gotowanie w każdej chwili aby sprawdzić potrawę.

Model : M1630N



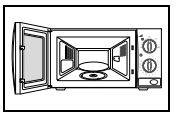


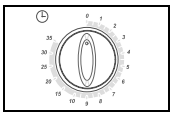
1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki kuchenki.
Rezultat: Gotowanie zatrzymane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki kuchenki i wciśnij przycisk ⏀ .

2. Aby zatrzymać całkowicie;
Wciśnij przycisk ▽ .
Rezultat: Gotowanie zatrzymane. Jeśli chcesz skasować ustawienia gotowania, ponownie wciśnij przycisk (▽).

☛ Można także skasować każde ustawienie przed rozpoczęciem gotowania przez wciśnięcie przycisku kasowania (▽) .

Model : M1610N





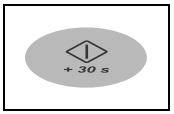
1. Aby zatrzymać na chwilę;
Otwórz drzwiczki kuchenki.
Rezultat: Gotowanie zatrzymane. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki kuchenki.

2. Aby zatrzymać całkowicie;
Obróć pokrętło **TIMERA** do pozycji „0”.

Zmiana czasu gotowania

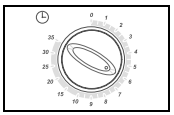
Model : M1630N

Można zwiększyć czas gotowania wciskając przycisk +30s dla każdych dodatkowych 30 sekund gotowania.



Wciśnij przycisk **+30s** po razie dla każdych dodanych 30 sekund gotowania.

Model : M1610N



Zmień czas gotowania obracając pokrętłem **TIMERA**.

Używanie funkcji szybkiego podgrzewania (M1630N)

Używając funkcji szybkiego podgrzewania nie trzeba ani ustawiać czasu podgrzewania, ponieważ jest zaprogramowany, ani wciskać przycisku Start ◇ . Użytkownik wybiera jedynie liczbę porcji wciskając właściwy przycisk szybkiego podgrzewania odpowiednią ilość razy.

Najpierw umieść żywność na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki kuchenki.

Naciśnij wybrany przycisk funkcji **szybkiego podgrzewania** żądaną ilość razy

Rezultat: Gotowanie rozpoczyna się po ok. 2 sekundach. Kiedy się zakończy:

1) Słyszalny będzie czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Następnie trzy razy, co minutę, słyszalny będzie jednokrotny sygnał przypominający.
3) Wyświetli się aktualny czas.

Przykład: Wciśnij 3 razy przycisk ☕ aby podgrzać 3 filiżanki kawy. Zajrzyj do tabeli na sąsiedniej stronie.

✉ Stosuj tylko przepisy, które są bezpieczne dla kuchenki mikrofalowej.

Ustawienia funkcji szybkiego podgrzewania (M1630N)

PL

Poniżej podanych zostało kilka różnych programów funkcji automatycznego podgrzewania, ilości porcji, czasów odstania i odpowiednich zaleceń.

Rodzaj potrawy	Wielkość porcji	Czas odstania	Zalecenia
Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Ułóż na ceramicznym talerzu, przykryj go przezroczystą folią. Taki gotowy posiłek składa się z trzech składników, np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron.
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1- 2 min.	Wlej płyn do ceramicznej filiżanki lub kubka i podgrzewaj nie przykryte. Ustaw filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku ceramicznego talerza. Dokładnie wymieszaj przed i po odstaniu.
Gotowe danie (mrożone)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Weź gotowe zamrożone danie i sprawdź, czy można je podgrzewać w kuchence mikrofalowej. Przebij folię opakowania i umieść danie na środku talerza szklanego. Ten program jest odpowiedni do mrożonych gotowych dań składających się z 3 składników (np. mięsa z sosem, warzyw i dania dodatkowego jak ziemniaki, ryż czy makaron)

PL

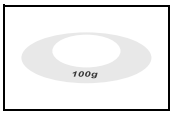
Używanie funkcji automatycznego rozmrażania (M1630N)

Funkcja pozwala na automatyczne rozmrożenie mięsa, drobiu i ryb. Czas rozmrażania i poziom mocy kuchenki jest ustawiany automatycznie.
Należy po prostu wybrać jeden z programów i ustawić wagę rozmrażanej potrawy.

✉ Stosuj tylko naczynia, które są odpowiednie dla kuchenki mikrofalowej.

Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki kuchenki.

1. Naciśnij przycisk **Auto** (⁂).
Rezultat: Wyświetli się następująca informacja: (⚖)



2. Ustaw wagę żywności wciskając przycisk **100g** odpowiednią ilość razy. Maksymalna waga wynosi 1500 g.

1. Naciśnij przycisk ⏀ .
Rezultat:

- Rozpoczyna się rozmrażanie.
- Kuchenka oznajmi sygnałem dźwiękowym połowę czasu rozmrażania dla przypomnienia o konieczności obrócenia żywności.
- Ponownie naciśnij przycisk ⏀ aby zakończyć rozmrażanie.

✉ Można też rozmrażać żywność manualnie. W tym celu wybierz funkcję mikrofalowania żywności z poziomem mocy 180W. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Gotowanie/Odgrzewanie" na stronie 9 niniejszej instrukcji.

Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania (M1630N)

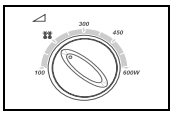
Usuń opakowanie z zamrożonej żywności przed rozmrażaniem.
Umieść zamrożoną żywność na talerzu obrotowym.
Obróć żywność na drugą stronę po usłyszeniu sygnału przypominającego.
Po zakończeniu funkcji pozostaw żywność do odstania wg zaleceń w poniższej tabeli.

Rodzaj żywności	Rozmiar porcji	Czas odstania	Zalecenia
Mięso	200-1500g	20-60 min	Osłoń krawędzie aluminiową folią. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwróć na druga stronę.
Drób	200-1500g	20-60 min	
Ryby	200-1500g	20-50 min	

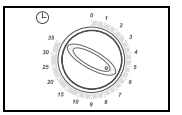
✉ Jeśli chcesz manualnie rozmrażać żywność, wybierz funkcję rozmrażania z poziomem mocy 180W. Bardziej szczegółowe informacje na temat manualnego rozmrażania i czasów rozmrażania przedstawiono na str 18.

Manualne rozmrażanie żywności (M1610N)

Funkcja rozmrażania pozwala na rozmrożenie mięsa, drobiu i ryb. Najpierw umieść zamrożoną żywność w kuchence na środku talerza obrotowego i zamknij drzwiczki kuchenki.



1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji 180W (⁂).



2. Pokrętłem **TIMERA** ustaw żądany czas rozmrażania.
Rezultat: Rozmrażanie rozpoczęte.

✉ Stosuj tylko przepisy, które są odpowiednie dla kuchenki mikrofalowej.

Gotowanie wieloetapowe (M1630N)

PL

Państwa kuchenka mikrofalowa może zostać zaprogramowana do gotowania w trzech etapach.
Przykład : Chcesz rozmrozić żywność bez potrzeby kasowania ustawień kuchenki po każdym z nich. Można np. rozmrozić i ugotować 500g ryby w trzech etapach:

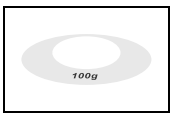
- ***Rozmrażanie***
- ***Gotowanie I***
- ***Gotowanie II***

✉ Można wybierać między dwu- i trzypoziomowym trybem w funkcji gotowania wieloetapowego.

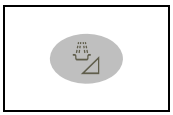
✉ Jeżeli wybierzesz trzy etapy, pierwszym musi być rozmrażanie.

✉ Nie naciskaj przycisku ◇ zanim nie ustawisz ostatniego etapu.

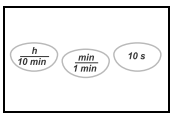
1. Naciśnij przycisk **Auto** ( ).



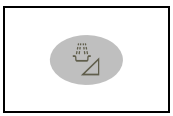
2. Ustaw wagę przyciskając przycisk **100g** odpowiednią ilość razy. (Na przykład 500g)



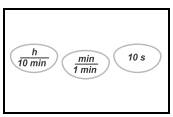
3. Naciśnij przycisk .
Tryb gotowania mikrofalami (I):
; jeżeli to konieczne ustaw poziom mocy kuchenki naciskając przycisk odpowiednią ilość razy. (na przykład 600 W).



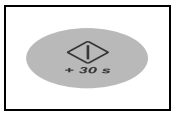
4. Ustaw czas gotowania przyciskami **10min**., **1min**., **10s** (na przykład 4 minuty).



5. Naciśnij przycisk .
Tryb gotowania mikrofalami (II):
; jeżeli to konieczne ustaw poziom mocy kuchenki naciskając przycisk odpowiednią ilość razy. (na przykład 450 W)



6. Ustaw czas gotowania przyciskami **10min**., **1min**., **10s** (na przykład 5 minut).



7. Naciśnij przycisk ◇.
Rezultat: Trzy etapy [rozmrażanie i gotowanie (I,II)]są wybrane jeden po drugim. Odpowiednio dla trybu rozmrażania rozlegnie się sygnał dźwiękowy w połowie czasu aby przypomnieć o odwróceniu rozmrażanej żywności.
◆ Gdy gotowanie zakończy się rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.

Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej

PL

Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swobodnie docierać do żywności. Nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez stosowane naczynia.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeśli naczynie jest oznaczone jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki na temat ich stosowania w kuchniach mikrofalowych

Rodzaj naczynia	Stosowanie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych ilościach do zabezpieczenia niektórych miejsc przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach mogą wystąpić iskrzenia.
Talerz do smażenia	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż 8 min.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, wyroby garncarskie emaliowane naczynia gliniane itp. Są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Tekturowe półmiski jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich półmisków.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papierowe	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makulatury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w których potrawy są przygotowywane i podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych ozdób.
• Naczynia z cienkiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzewania potraw czy płynów. Delikatne szkło może się stłuc lub popękać przy nagłym ogrzaniu.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski	✗	Mogą powodować iskrzenia i doprowadzić do pojawienia się ognia.
• Opaski zaciskowe do torebek	✗	
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci.
• Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z tworzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec odkształceniu lub odbarwieniu w wysokiej temperaturze.
• Cienka, przezroczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wil-gotności w żywności. Nie powinna dotykać żywności. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko gdy są to torebki, w których można żywność gotować gdy są one przeznaczone do gotowania w ku-chenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie konieczności przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozprys-kiwaniu potrawy.

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymana i pochłonięta przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe.
Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruchy molekuł powodują tarcie i objawiają się w postaci ciepła gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:

Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową dla maksymalnie efektywnego oddziaływania na żywność. Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalowych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:

Jest dużo rodzajów takiej żywności; świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni. Na przykład - także rozpuszczone masło czy czekoladę (patrz rozdział „specjalne przepisy").

Przykrywanie naczyń podczas gotowania

Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wyrówna się w gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas - patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150g	600 W	5 - 6	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Brokuły	300g	600 W	9 - 10	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Groszek	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.
Zielona fasola	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300g	600 W	7½ - 8½	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody..
Mieszanka warzywna (chińska)	300g	600 W	8½ - 9½	2 - 3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody.

PL

PODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w zaledwie cząstce czasu, jaki zużywa w tym celu konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna. Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w przewodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową pokojową – ok. +18 – +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa – może dojść do przegrzania czy wysuszenia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednia do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre potrawy należy odgrzewać z poziomem mocy 600 W, a inne z 450 W czy 300 W. Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Generalnie, w większości lepiej jest używać mniejszych poziomów mocy kuchenki jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach; w niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko (np. paszteciki)

Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć naj-lepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozostaw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecane jest ustawienie krótszego czasu gotowania i jeżeli to będzie konieczne – przedłużenie go.

Ogrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy, zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.

Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.

Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę. Zalecany czas odstania wynosi 2-4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zob. także rozdział zawierający instrukcje bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, mieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT: Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30 - 40°C.

MLEKO: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, ponieważ może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

ZAPAMIĘTAJ

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt.
Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	600 W	1½ - 2 2½ - 3	1 - 2	Wlej do filiżanki i ustaw na talerzu bez przykrycia: Ustaw filiżankę (150 ml lub kubek (250 ml) na środku talerza. Dokładnie zamieszaj przed i po czasie odstania.
Zupa (schłodzona)	250g 450g	600 W	3½ - 4 5½ - 6	2 - 3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600 W	5½ - 6½	2 - 3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokryw-ką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrze-wania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600 W	4½ - 5½	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z nadzieniem i sosem (schłodzone)	350g	600 W	5½ - 6½	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plas-tikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g 450g	600 W	5 - 6 6 - 7	3	Danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym naczyniu. Przykryj folią do kuchenek.
Gotowe danie (zamrożone)	350g 450g	600 W	11½ - 12½ 13 - 14	4	Włóż naczynie z zamro-żoną potrawą (-18°C) złożoną z 2-3 składników na talerzu szklanym. Po podgrzaniu pozostaw do odstania na 4 minuty.

PL

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Gotowe danie (warzywa + mięso)	190g	600 W	30 s	2 - 3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600 W	20 s	2 - 3	Nałóż do ceramicznego talerza. Pogrzej pod przykry-ciem. Zamieszaj po pod-grzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml	300 W	30 - 40 s	2 - 3	Dobrze zamieszaj lub wstrzą-śnij i wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Umieść na środku szklanego talerza Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw przy-najmniej na 2 min. do odsta-nia. Przed podaniem dziecku ponownie zamieszaj i staran-nie sprawdź temperaturę.

ROZMRAŻANIE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być bardzo pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparowanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby. Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe. Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi pas-kami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż cienkie, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 do -20°C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W, ⁞⁞).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso				
Kotlety wołowe	500g	10 - 12	5 - 20	Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Steki wieprzowe	300g	6 - 6½		
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 kawałki)	10 - 12	15 - 40	Po pierwsze, włóż kawałki kur-czaka skórą do dołu, a całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce jak skrzydełka owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Cały kurczak	900g	24 - 26		
Ryby				
Filety rybne	250g (2 filety)	6 - 7	5 - 25	Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
	400g (4 filety)	9 - 10		
Owoce				
Jagody	250g	5½ - 6½	5 - 10	Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Chleb				
Bułki (po 50 g szt.)	2 szt.	2 - 2½	5 - 10	Rozłóż bułki na talerzu lub chleb poziomo na papierze do kuchni mikrofalowych i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
	4 szt.	3 - 4		
Tostowy/ Sandwich	250g	3½ - 4½		
Pełnoziarnisty	500g	8 - 10		
Ciasto				
Strucla (jabłkowa)	250 g (2 kawałki)	4 - 5	10 - 20	Ułóż kawałki ciasta jeden obok drugiego na papierze do pieczenia na talerzu szklanym (nie obracaj).
Ciasto z nadzieniem kremowym	200 g (2 kawałki)	2 - 4		

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej, szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 40 - 50 sekund z mocą 600 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZANA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZANY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej , szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski. Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W. Zamieszaj po rozpuszczeniu.

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 600 W przez 5 do 6 minut aż lukier/polewa będzie przezroczysty i jednolity. Dwukrotnie zamieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 12-14 minut z mocą 600 W.
Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 7 do 8 minut z mocą 600 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3 ½ - 4 ½ minutowego podgrzewania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2-3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

W celu uniknięcia gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwiczki i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

☛ **ZAWSZE** sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, opłucz i osusz.

2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki. Następnie opłucz i osusz.

3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min przy maksymalnym poziomie mocy.

4. Jeżeli to konieczne, umyj szklany talerz (nadający się do mycia w zmywarce) po każdym użyciu.

✉ **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. **NIGDY** nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Osadów
- Zanieczyszczeń przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności.
Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiadającego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.
Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i w informacjach w niniejszej instrukcji obsługi.

PL

Model	**M1630N /M1610N**
Zródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale	 950 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W / 600 W (IEC - 705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM52S(31)
System chłodzenia	Wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 460 x 247 x 336 mm : M1630N 460 x 247 x 347 mm : M1610N 290 x 189 x 312 mm
Objętość komory	17 l
Waga netto	ok. 10 kg

Notatki

Notatki

PL

SAMSUNG
ELECTRONICS